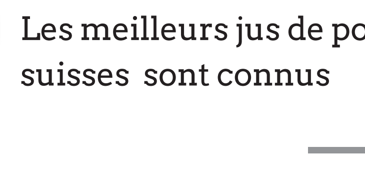
JAA
1200 Genève 2



LE CAFETIER

JOURNAL DES CAFETIERS, RESTAURATEURS ET HOTELIERS ROMANDS

Rédaction: CP 5811, 1211 Genève 11, tél. 022 329 97 46, journal@scrhg.ch Hebdo • N°8 • 27 février 2015





© DR

Le Champagne a sa web-série

Le Comité Champagne consacre une série de dix reportages, intitulée Terre de champagne. Diffusés sur le web, ils durent 13 minutes chacun et sont sous-titrés en anglais. Ils présentent tous les aspects du vin de Champagne, ses origines, les sites touristiques de la région, la vendange, service de la bouteille, ainsi que le rôle de l'interprofession à la part du Champagne dans le monde. Un nouvel épisode est présenté tous les 15 jours. Le quatrième sera prochainement en ligne.

B.P.

www.champagne.fr

Genève

Nathalie Fontanet: «La Police sera plus efficace»



Nathalie Fontanet, Députée et Présidente du comité de soutien à la nouvelle loi sur la police. / © DR

Nathalie Fontanet est députée PLR au Grand Conseil du canton de Genève et présidente du comité de soutien à la nouvelle loi sur la police (LPol). Avocate de formation, elle est directrice adjointe au sein du service juridique d'une grande banque.

Nathalie Fontanet, quels-sont les principaux axes de la nouvelle loi sur la police?

Tout d'abord, il faut rappeler que la loi actuelle date de 1957 et n'est plus adaptée à la réalité d'aujourd'hui, il était donc indispensable de la moderniser. La création de cinq services opérationnels: police secours, police judiciaire, police de proximité, police internationale et police routière permettra d'apporter une réponse plus efficace à la nouvelle délinquance. La police de proximité en particulier, une fois inscrite dans la loi, permettra d'effectuer un travail de terrain visible axé sur la prévention, l'assistance à la population mais aussi naturellement à la répression lorsque cela est nécessaire. Les commerçants, plus particulièrement les cafetiers, hôteliers et restaurateurs et plus généralement, les professionnels de la nuit y sont particulièrement sensibles, eux qui sont plus exposés que d'autres aux risques d'incivilités. Au niveau local, cela se traduira par des contrats locaux de sécurité conclus entre l'Etat de Genève et les communes.

Une autre disposition prévue par la loi améliorera la relation entre les citoyens et les forces de l'ordre grâce à plus de transparence. D'une part, le port du matricule rendu obligatoire offrira la garantie, tant aux policiers qu'aux justiciables, d'éviter tout abus et d'autre part, la vidéosurveillance généralisée dans tous les postes de police et limitée aux zones recevant le public jouera un rôle dissuasif contre les déprédations et les éventuels ou prétendus écarts des policiers.

Pourquoi voter «oui» le 8 mars prochain?

Aujourd'hui le nombre de policiers est fixé par la loi et n'est pas négociable, la nouvelle loi, prévoit au contraire de moduler les effectifs selon l'évolution de la population. C'est le Conseil d'Etat qui assumera la responsabilité de cet ajustement qui, on le comprendra aisément, contribuera à améliorer l'efficacité des forces de l'ordre.

De plus il y a lieu de relever que, le recours à des agents de sécurité privé ne pourra se faire qu'à titre tout à fait exceptionnel et pour une durée limitée contrairement à ce que cherche à faire croire les opposants à la LPol.

La condition obligatoire d'être de nationalité suisse pour exercer la profession de policier, figure quant à elle clairement dans le règlement sur le personnel de l'administration cantonale et coupe court aux fantasmes d'une police constituée «d'étrangers».

Quelles seraient les conséquences d'un rejet de la LPol?

Le message serait malheureusement clair, il signifierait que le peuple ne souhaite pas adapter sa police aux conditions actuelles de la criminalité, qu'il est contre le changement et ce serait la victoire d'une campagne des opposants qui ne reflète pas la réalité. Il est important de rappeler que cette loi est le résultat d'une très longue consultation et d'un consensus d'une majorité de partis représentés au Grand Conseil. Elle permettra de donner les moyens à la police de lutter plus efficacement contre la criminalité. J'espère que nos concitoyens ne se laisseront pas abuser et qu'ils voteront oui!

Propos recueillis par
Frédéric Finot

EDITO

GESTION DE L'IMMIGRATION: LE FUTUR COMMENCE (UN PEU) À PRENDRE FORME

Un an après le vote du 9 février 2014, le Conseil fédéral met enfin en consultation un projet de mise en œuvre. Celui-ci laisse beaucoup de questions ouvertes, il doit être précisé et amélioré, mais il constitue néanmoins une base de discussion réaliste et ne mérite pas d'être critiqué hâtivement et inconsidérément.

Un sujet complexe dont l'analyse appelle un peu de sérénité

Un an après le vote populaire sur l'initiative contre l'immigration de masse – qui a donc introduit dans la Constitution fédérale un nouvel article 121a sur la «gestion de l'immigration» –, le Conseil fédéral vient tout juste de mettre en consultation un projet de mise en œuvre, sous la forme d'une modification de la loi sur les étrangers. Un autre projet de modification de cette même loi fait l'objet d'une consultation distincte mais coordonnée; il porte essentiellement sur les conditions d'intégration des étrangers et a été remanié pour tenir compte de la nouvelle situation découlant de la votation populaire. Pour mémoire, les dispositions constitutionnelles que le Conseil fédéral doit mettre en œuvre d'ici à 2017 exigent, d'une part, la fixation de plafonds et de contingents annuels limitant les autorisations délivrées pour le séjour des étrangers en Suisse (y compris les frontaliers et les personnes relevant du domaine de l'asile) et, d'autre part, la renégociation de l'Accord bilatéral sur la libre circulation des personnes (ALCP), dans ce qu'il a aujourd'hui d'incompatible avec un système de contingents. Le projet mis en consultation envisage un «troisième pilier» contenant des mesures censées permettre de «mieux exploiter le potentiel des travailleurs en Suisse», y compris celui des demandeurs d'asile déjà présents sur notre sol; cette préoccupation est légitime mais elle ne peut occuper qu'une place mineure, quantitativement parlant, par rapport à la question principale qui est celle des autorisations de séjour pour étrangers. Beaucoup de critiques ont été émises dans les jours, voire les heures qui ont suivi la publication du projet du Conseil fédéral. Nombre d'entre elles apparaissent pour le moins hâtives, sinon injustifiées. Le sujet est complexe et délicat; son analyse appelle un peu de sérénité.

Les cantons en première ligne pour fixer les contingents

Invoquer aujourd'hui un second vote populaire n'est pas une option réaliste, en particulier parce que rien ne prouve qu'un nouveau vote viendrait contredire le premier. Il est possible qu'il faille retourner aux urnes plus tard, afin de se prononcer sur les modalités de la poursuite de nos relations avec l'Union européenne; mais on n'en est pas encore là. Pour le moment, le scrutin d'il y a une année doit être respecté selon les principes d'un Etat de droit et il est justifié que l'on s'attèle à le mettre en œuvre. En l'occurrence, les propositions du Conseil fédéral réaffirment avec raison la primauté de la compétence cantonale en matière d'autorisations relevant du droit des étrangers. Autre point positif: les contingents seraient définis de manière distincte pour les différentes catégories d'autorisations, mais aussi, cas échéant, pour les ressortissants des Etats de l'UE/AELE d'une part, des Etats tiers d'autre part. Ces diverses catégories pourraient additionner des contingents cantonaux et une réserve fédérale. La détermination puis la répartition des contingents cantonaux pourraient être confiées aux cantons, qui devraient se mettre d'accord entre eux sous réserve de l'approbation d'une commission fédérale de l'immigration. Les maximums fédéraux résulteraient ainsi de l'agrégation des besoins cantonaux, selon une approche «de bas en haut» tout-à-fait pertinente. Cette manière de faire est potentiellement lourde et onéreuse. Mais, compte tenu du cadre contraignant fixé par le nouvel article 121a Cst, elle apparaît tout de même réaliste, même si elle reste améliorable. Elle devrait en particulier permettre de se rapprocher au mieux des besoins de l'économie, qui varient fortement d'un canton à l'autre et que les autorités cantonales sont les plus aptes à identifier. C'est encore plus vrai, d'ailleurs, en ce qui concerne les permis de travail pour frontaliers, dont la nature justifierait qu'ils soient contingentés exclusivement par chaque canton concerné plutôt que dans le cadre de marchandages fédéraux.

Les charges administratives seront lourdes, il faut des solutions légères

Diverses options sont encore présentées dans le projet du Conseil fédéral, qui portent notamment sur la manière de garantir le respect du principe de préférence nationale ou l'existence d'une source de revenus suffisante et autonome, tout en veillant à privilégier les ressortissants de l'UE et de l'AELE par rapport à ceux des Etats tiers – cela afin de donner les meilleures chances à la renégociation parallèle de l'ALCP. A ce stade, et compte tenu des lourdes charges administratives que la nouvelle réglementation va entraîner pour les entreprises, on est en droit de plaider en faveur des solutions les plus «légères» possibles. En particulier, le contrôle préalable du respect des conditions de rémunération et de travail devrait s'effectuer de manière très sommaire tant qu'on n'aura pas supprimé les nombreux contrôles a posteriori prévus aujourd'hui dans le cadre des «mesures d'accompagnement» à l'ALCP.

Pour le reste, le principal point faible des mesures mises en consultation est leur relative dépendance par rapport au résultat incertain des négociations avec l'UE. Le Conseil fédéral n'exclut en effet pas de modifier son projet en fonction de l'évolution des discussions avec Bruxelles, ce qui est peut-être inévitable, voire opportun, mais rend tout l'édifice quelque peu chancelant. Or, une année après la votation qui a remis en question notre politique migratoire et nos relations avec l'UE, les entreprises ont surtout besoin est d'être rapidement fixées sur le système qu'elles devront appliquer.

(PGB)

Saint-Gall

Les meilleurs jus de pomme suisses primés

Excellente qualité des jus de fruits de la production 2014, en dépit d'une météo boudeuse. 59 médaillés et quatre vainqueurs, dont un Romand.

Plus de 600 échantillons de toute la Suisse participaient aux éliminatoires régionales, et la finale a opposé 63 d'entre eux, dans quatre catégories (jus de pomme clarifié, jus de pomme non clarifié, jus de pomme fermenté et mélange de jus de fruits) se sont qualifiés pour le 23e concours suisse des meilleurs jus de pomme.

La dégustation par le jury a eu lieu le 9 février, à l'Ecole d'agriculture du canton de Fribourg et les résultats ont été proclamés le 20 février, dans le cadre de la foire Olma de St-Gall.

Les producteurs suivants ont été déclarés vainqueurs:

- Jus de pomme clarifié: Nicolas Pradervand de Signy VD
- Jus de pomme non clarifié: Margrit Spöhl d'Engwang TG
- Cidre fermenté: Franz Fassbind de Hitzkirch LU
- Mélange de fruits: Ueli Steffen d'Oeschberg BE

Le président du jury, Dominique Ruggli, de l'Ecole d'agriculture du canton de Fribourg à Grangeneuve, a estimé excellents les jus de l'année 2014, malgré des conditions de production difficiles. Il a rappelé que les jus de fruits sont des produits naturels, dont la saveur peut être différente suivant la région et l'année et que, par bonheur, un bel automne a permis de compenser un été marqué par la pluie.

Au total, 13 jus ont obtenu une médaille d'or, 19, l'argent, 27, le bronze et quatre, un certificat.

JC Genoud-Prachex



De g.à.dr, Kilian Diethelm, président CS Transformation des fruits / vente directe FUS, Erika Fassbind, vainqueur catégorie cidre fermenté, Margrit Spöhl, vainqueur catégorie jus de pomme non clarifié, Ueli Steffen, vainqueur catégorie mélange de fruits, Nicolas Pradervand, vainqueur catégorie jus de pomme clarifié, Thomas Herren, FUS, Dominique Ruggli, président du jury. / © Fruit-Union Suisse



LUXE

La gastronomie chinoise monte en gamme

Loin d'être une simple machine à reproduire ce que l'Occident maitrise depuis des décennies, la Chine s'active à le démontrer. Elle se lance dans la production de vins fins, de fromage et surtout de caviar chinois. La tendance s'observe depuis le début des années 2010. De fait, les crus chinois rivalisent avec les meilleurs français. L'exploit est de taille pour un pays dont la tradition viticole s'est en fait développée autour du riz. Le succès s'accompagne d'une nouvelle génération de sommeliers locaux, pleine de promesses. Les fromages chinois, s'ils ont clairement une parenté avec les produits du terroir français, ont leurs propres qualités qui les rendent forcément intéressants. Quant au caviar, la production remonte à une vingtaine d'années. Les premiers esturgeons ont été introduits en 1997 et leurs œufs représentent près de 20% de part de marché du caviar mondiaé. Parmi les consommateurs, les Etats-Unis et l'Europe, mais aussi la Russie!



GÉNÉTIQUE

La fin des pommes oxydées



Le gouvernement américain vient d'autoriser la production de pommes génétiquement modifiées qui ont pour faculté de ne pas brunir à l'air libre. La société canadienne Okanagan, responsable de la percée scientifique, s'est bien sûr félicitée de cette décision historique. Deux variétés, les Arctic Granny et Arctic Golden, seront donc à moyen-terme disponibles sur les étals, probablement fin 2016. Gustativement, elles sont chacune similaires à leurs homologues «naturelles». Il faudra cependant plusieurs années pour que ces pommes OGM soient distribuées à large échelle. D'après les inventeurs, les gènes modifiés proviennent directement du fruit, donc les produits ne présentent aucun risque. Reste que les lobbys anti-OGM ont promis de faire pression sur les magasins pour qu'ils n'en commercialisent pas.

HUMEUR

Des feuilles de thé pour garantir sa bonne humeur

Les chercheurs d'Unilever ont observé les effets du thé juste après sa consommation et ont publié leurs résultats dans le journal *Food quality and preference*. Ils ont découvert qu'une tasse de thé noir améliorait l'humeur et avait tendance à favoriser la créativité pour résoudre des problèmes. Le sentiment général s'en trouve ainsi vérifié. Le rituel de la pause puis les effluves du thé permettent d'oublier un peu ses motifs de soucis. L'étude était diligentée par Lipton Ice tea.

CACAO

Les Irlandais fondus de chocolat

Au coude à coude avec les Helvètes, les Irlandais s'affirment comme de grands consommateurs de chocolat. Ils en apprécient au total 12 kilos par an et par personnes, ce qui représente par semaine, 3,8 barres chocolatées. En Irlande, le chocolat a quelque chose de classieux, cela s'est encore vérifié pour la fête de la Saint-Valentin.



B.P.

Coup de chapeau

Benoît Carcenat

Récemment consacré Meilleur ouvrier de France (MOF), Benoît Carcenat, 36 ans, œuvre en tant que sous-chef à l'Hôtel-de-ville de Crissier depuis neuf ans.

Originaire de Périgeux, dans l'ouest de la France, le Français Benoît Carcenat était prédestiné à faire de la cuisine. «A aucun moment, je ne me suis posé de question sur ma carrière: depuis tout petit, je savais que je voulais faire ça», se souvient-il. Peut-être parce qu'il était entouré de cuisiniers dans sa famille, entre son père, son oncle et sa grand-mère. Et de préciser: «c'était soit en cuisine soit pâtissier, mais à l'époque, c'était un métier un peu trop précis pour moi». Pendant quatre ans, cependant, il suivit la formation de l'Ecole hôtelière de Bordeaux, qu'il termina en 1999. Benoît Carcenat garde de l'expérience bordelaise un souvenir enchanté. «J'y ai découvert ma passion autant que l'univers de la restauration». Il en garde également une ouverture d'esprit, précieuse, sur l'ensemble des métiers de la branche.

Très vite, il s'est retrouvé aux côtés de chefs réputés, tels que Joël Robuchon, Christian Parrat et Thierry Marx. C'est l'Ardéchois Franck Ferrigutti, toutefois, MOF 2000, et à l'époque chef du restaurant Le Chapon Fin à Bordeaux, qui a une influence décisive sur sa carrière. Pour le suivre, Benoît Carcenat fit ses valises pour se rendre à Genève et travailler au Mandarin Oriental. Il y rencontra Sabine, sa future femme, diplômée de l'Ecole hôtelière de Lausanne. Afin de rester près d'elle, il postula en 2006 à l'Hôtel-de-ville de Crissier. L'adresse était alors tenue par le chef Philippe Rochat. «C'était quelqu'un d'assez impressionnant, doté d'un palais absolu. Avec Benoît Violier dans son équipe, il tenait l'équation parfaite. A son départ, il y avait beaucoup d'émotions, mais si la passation a été un grand moment, elle s'est faite en douceur».



L'égal des maîtres

En songeant à ses différentes rencontres, Benoît Carcenat rend un hommage appuyé au maître des lieux actuel. «Toute ma technique, je l'ai travaillée avec Franck Giovannini et Benoît Violier». Il se retrouve complètement dans leurs produits qui demandent beaucoup de technique, qui ne se voit pourtant pas forcément. Comme eux, le MOF 2015 aime les produits, le respect des saisons et la cuisine simple, ni trop audacieuse ni basée sur des mélanges. Parmi ses produits préférés, il cite le veau de Simmental, un produit «extraordinaire, irremplaçable» et les poissons du lac, tels que l'omble chevalier, qu'il ne connaissait pas et dont il ne pourrait pas se passer à présent.



Le Crissirois Benoît Carcenat, Meilleur ouvrier de France 2015. / © DR

Habitué aux sommets et aux défis quotidiens, Benoît Carcenat est vécu un début d'année exceptionnel en remportant le MOF, une compétition réputée pour sa difficulté. La victoire a une saveur particulière: pour avoir échoué en 2010, il s'est présenté plus déterminé et serein. A l'époque, il s'était senti très impressionné par ce qu'il était en train de réaliser pendant l'épreuve. Cette année, mû par une maturité nouvelle, il a su temporiser et rester concentré. «Si le concours n'avait pas abouti, je l'aurais refait, sans hésitation», avoue-t-il. Parce qu'il a sacrifié ses jours de repos pour se préparer au concours du MOF, il songe à partir avec son épouse soit en Afrique du sud, dont ils sont tombés amoureux en 2013, soit au Japon, pour le dépaysement et la gastronomie.

Benjamin Philippe

International

19e Salons Mer & Vigne et Gastronomie

Les salons font halte près de la Suisse: à Prévessin-Moëns (Ain), l'expo s'annonce encore plus goûteuse que d'habitude.

Plus de 70 exposants, ambassadeurs de la gastronomie conviviale française, régaleront les visiteurs de la salle Gaston Laverrière. Parmi les nouveautés, on annonce le sel d'un exploitant de marais salant, du nougat totalement artisanal, des huiles de Provence, des vinaigres gastronomiques et des vins: environ 40 viticulteurs viendront, de toute la France, faire déguster leurs crus.

Chaque exposant proposera une dégustation de produits du terroir originaux, variés et de qualité: huiles d'olive, vinaigre balsamique pour la haute gastronomie, truffe, escargots, foies gras, fromages, chocolats, spécialités d'Auvergne et du Pays Basque.

Quatre espaces sont réservés à la restauration:
- huîtres du Bassin d'Arcachon
- foie gras fermier du Périgord
- couscous breton
- spécialités de l'Aveyron (aligot, tripoux, côtes de bœuf)

A une époque où la malbouffe pose problème, il est agréable et rassurant de découvrir et profiter de ces spécialités. Les salons, foires ou marchés sont les seuls moyens d'existence de ces artisans, on peut donc être assuré d'avoir en face de soi des producteurs qui, tout au long de l'année, s'efforcent d'élaborer ses spécialités, parfois introuvables ailleurs.

JF Ulysse





Infos
vendredi 27 février, 11h à 22h
samedi 28 février, 10h à 21h
et dimanche 1er mars, 10h à 19h

Entrée 3€, gratuite pour les moins de 18 ans.







Un spectacle haut en couleurs. / © DR

Genève

La 23e revue du p'tit music hohl

Ceva... pas du tout!

L'édition 2015 de la revue a démarré depuis quelques jours et elle remporte déjà un beau succès.

Il faut dire que cette année, les auteurs ont fait encore plus fort. Ils passent à la moulinette les prochaines élections communales, la grève de la police, les TPG, le Parlement, Genève en 2065, la crise à Champel avec une manifestation de nantis, Champ-Dollon, la traversée de la rade en 2065 et en 56 avant JC… et bien d'autres sujets originaux. Le tout ponctué par des chansons parodiées par Philippe Herdewyn.

Sur scène, le tandem Philippe Herdewyn, Daniela Santos est à nouveau présent pour la cinquième fois et rivalise de drôlerie et de folie furieuse dans ce formidable spectacle qui fait la part belle aux chansons pastichées. Ils sont accompagnés cette année par Dominique Poupaert, Nathalie Cecilia et Jérôme Montessuit qui apportent leur talent pour faire de cette revue l'événement genevois à ne pas manquer!

Infos

6 février au 28 mars 2015

les jeudi, vendredi et samedi à 19h45

Tarifs: 35.- et 30.-

P'tit Music Hohl - Av Louis Casaï 54

Réservations :

079 158 4003 ou 022 798 8 798

ou point de vente à Balexert

Comme de coutume, pour les membres de la SCRHG, une ENTRÉE ACHETÉE, une ENTRÉE OFFERTE!

Produit

La bouteille du futur sera écologique

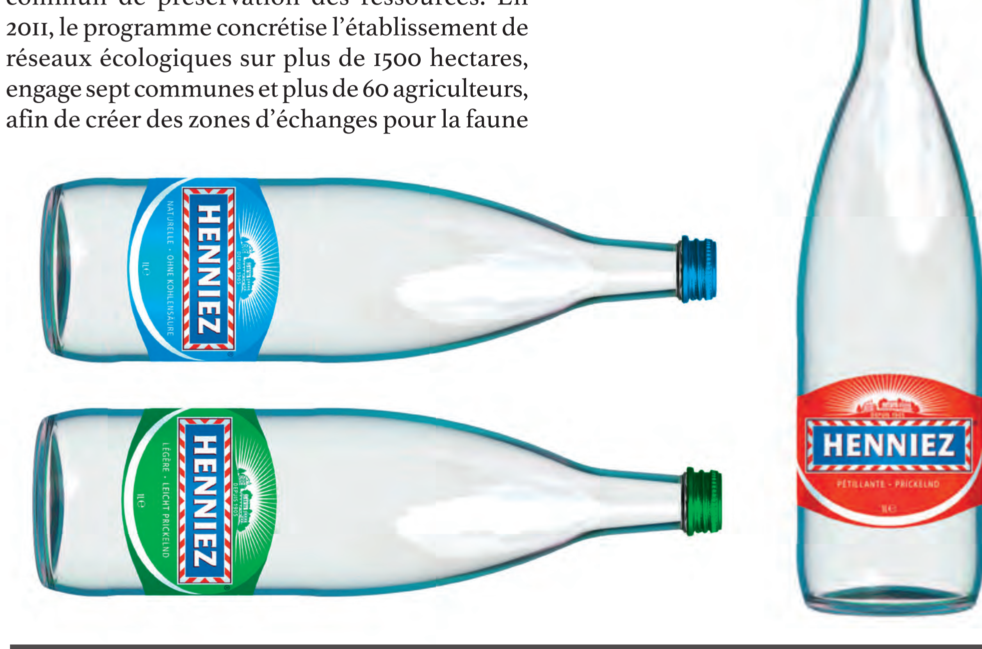
La marque Henniez a présenté sa nouvelle bouteille en verre d'un litre, un nouvel écrin, plus élancé, moderne et épuré, pour fêter ses 110 ans. La marque s'offre ainsi une nouvelle identité visuelle, qui intègre une dimension environnementale.

Plus légère de 32 grammes, la nouvelle bouteille d'Henniez nécessitera moins de matière première pour sa production et permettra un chargement optimisé, diminuant le nombre de transports pour sa distribution. En outre, la qualité du verre devrait permettre d'augmenter le nombre de cycles de remplissage de chaque bouteille. Henniez en attend une réduction de l'empreinte carbone de l'ordre de 90 tonnes de CO_2 par million de bouteilles fabriquées, et 9 tonnes par million de bouteilles transportées.

Nestlé Waters a racheté la marque en 2007 et lance le programme ECO-Broye, pour fédérer les autorités, les agriculteurs et autres acteurs économiques de la région, dans un effort commun de préservation des ressources. En 2011, le programme concrétise l'établissement de réseaux écologiques sur plus de 1500 hectares, engage sept communes et plus de 60 agriculteurs, afin de créer des zones d'échanges pour la faune et remédier au morcellement des biotopes causé par l'extension des cultures. Au début des années 1990, quelque 70 000 arbres sont plantés sur son périmètre.

L'eau minérale naturelle d'Henniez jaillit, entre Lausanne et Berne, dans la région vallonnée de la Broye vaudoise, dans une contrée forestière, préservée grâce à un vaste parc naturel de 250 ha, le Domaine d'Henniez. Déjà constatées à l'époque romaine, les vertus de l'eau d'Henniez sont reconnues scientifiquement depuis la fin du XIXe siècle et a été mise en bouteille par la Société des bains et eaux d'Henniez. On la trouve alors dans les pharmacies: jusqu'aux années 1950, les eaux minérales sont en effet considérées comme produits de santé. Après la Seconde guerre mondiale, Henniez devient l'eau minérale la plus populaire de Suisse.

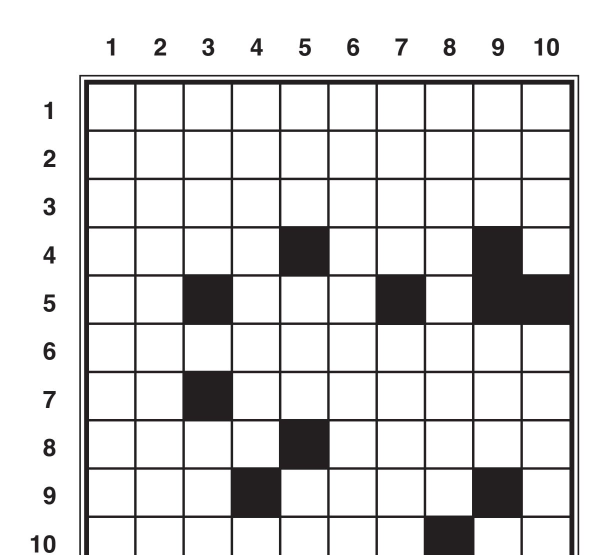
JF Ulysse



Quelle que soit la couleur, les nouvelles bouteilles seront plus «vertes». / © DR



N°1054



Solution des mots croisées N°1053

M	A	G	N	I	F	I	Q	U	E
U	N	I	A	T	E	■	U	N	■
N	I	■	B	A	N	D	E	A	U
I	M	M	O	L	E	■	N	■	S
C	A	■	T	I	T	R	O	N	S
H	U	S	■	E	R	■	U	■	E
O	X	U	S	■	A	M	I	E	■
I	■	T	O	N	N	E	L	L	E
S	A	R	I	■	G	A	L	■	V
E	P	A	R	■	E	T	E	T	E

Horizontalement

1. Poste récepteur. – 2. Qui inspire de l'horreur. – 3. Vécues aux crochet. – 4. Plante utilisée en parfumerie. Poursuit un but précis. – 5. Antimoine. Abasourdi. – 6. Laïcisa. – 7. Erbium. Qui provoquent la mort. – 8. Individu intéressé et rusé. Ville d'Ukraine, sur la mer Noire. – 9. Rivière d'Europe centrale. Ville du Japon. – 10. Etouffe ou souffle. Langage des scouts.

Verticalement

1. Papier peint tendu sur les murs. – 2. Raseront la barbe. – 3. Perroquet d'Indonésie. Pas de deux. – 4. Fait un effet boeuf... – 5. Espèce de boulon. Petit mot d'encouragement. Fait le poids. – 6. Admission à une religion. – 7. Veuve, en Inde. Jakob Corvinus, écrivain allemand. – 8. Pierre, explorateur français. – 9. Exclamation espagnole. Manche d'un match. – 10. Lac d'Ecosse. Volcan du Japon.

Impressum

Hebdomadaire fondé le 1er octobre 1893. Journal romand – 122e année – Paraît le vendredi.

Rédaction Le Cafetier:
CP 5811, 1211 Genève 11
tél. 022 329 97 46
fax 022 320 40 25
E-mail: journal@scrhg.ch

Rédactrice en chef:
Myriam Marquant

Secrétaire de rédaction:
Frédéric Finot

Rédaction: Promoédition S.A.

Secrétariat: Chantal Longchamp

Correspondants: Benjamin Philippe, Arnold Kohler, Ernest Ghislain, Michel Bagard, JF Ulysse et JC Genoud-Prachex.

Abonnement:
1 an Fr. 70.– (2,5% TVA incluse);
6 mois Fr. 45.– (2,5% TVA incluse)

Tarif publicités:
annonces Fr. 1.19 le mm
(2 col. minimum);
réclames Fr. 3.50 le mm

Petites annonces par
tél.: 022 329 97 46

Tirage contrôlé FRP/REMP:
8000 ex.
(32 000 lecteurs chaque semaine)

Prépresse:
Laurence Bullat | Promoédition SA

Impression: Atar Roto Presse SA

Régie publicitaire:
Promoguide SA,
Rue des Bains 35,
CP 5615 – 1211 Genève 11
tél. 022 809 94 90
fax 022 809 94 99

E-mail: info@lecafetier.ch

Editeur et administration:
SOFIED SA,
Rue des Bains 35, 1205 Genève.

Site internet: www.lecafetier.ch

LE CAFETIER



Pablo Melian, fondateur de Gin and Twitts, en pleine démonstration. / © DR

Genève

Une lame de fond au goût de gin

Le 16 février, DM Import, magasin genevois spécialisé dans l'importation de spiritueux en Suisse romande, présentait aux barmen de la région l'alcool de l'été: le gin.

Devant une vingtaine de barmens romands, Pablo Nogueira, fondateur de la marque 4Gin, a présenté ses produits pour gin-tonic, tandis que le spécialiste espagnol Pablo Melian, de Gin and Twitts, présentait, lui, différentes marques, futures coqueluches de l'été 2015. Invités par le magasin DM Import de Genève, ils ont animé un atelier «Gin discovery», au club privé Dufferin, situé dans le quartier des banques à Genève. «Le gin-tonic s'est emparé de l'Espagne et du Portugal, a annoncé Pablo Melia, et elle va arriver en Suisse». Preuve de l'engouement ibérique, la distillerie espagnole Nordés a sorti un gin pour faire pendant à sa célèbre vodka bleue. Elle peut se targuer d'un succès fulgurant grâce aux notes de lauriers de son alcool. «Les gens pensent que le tonic est forcément amer, alors qu'il peut avoir d'innombrables parfums», assure Marco Antonio de Oliveira, le fondateur de DM Import. La technique du barman et des accessoires peuvent également contribuer à l'adoption du gin-tonic par le public romand. Dès à présent, au Barbershop à Genève, les clients anglophones commandent massivement du gin-tonic. «C'est la folie Hendricks en ce moment», souligne le barman. Les Gin Sea et Sikkim, deux nouveautés aux divers parfums, devraient faire l'événement durant la belle saison grâce à une multitude de botaniques aromatisants disponibles sur le marché, qui favorisent la créativité et qui fait mieux correspondre les cocktails au goût des consommateurs.

Producteurs et produits à connaître

«Le gin rencontre un vrai succès depuis un an», estime la barmaid Camille de l'Etoile blanche à Lausanne. Son collègue homonyme Camille en est persuadé, «le gin-tonic va s'imposer au cours de ces deux ou trois prochaines années». A l'Etoile blanche, on s'enorgueillit de son choix de gins différents. A l'heure où les bars collectionnent les bouteilles de whisky, l'établissement vaudois fait office de pionnier. En Suisse romande, les marques de gin restent classiques et ne sont pas forcément nationales. L'offre existe pourtant, elle est même vaste entre les alcools de genièvre d'Appenzeller Alpenbitter, de Studer voire de Xellent. «Les producteurs suisses alémaniques ne nous démarchent pas», regrette Julien Colley, bar manager du Grand hôtel Majestic de Montreux. Dans ce contexte, le Gin Dufferin by Monte Cristo – Geneva apparaît comme le gin le plus romand.
Pour mieux faire connaître le gin-tonic, une combinaison méconnue, les marques 4Gin et Gin and twitts ont décliné les produits. Les barmens peuvent utiliser des sprays aromatisants; ils ont même la possibilité de proposer des biscuits au gin.

Benjamin Philippe

Concours

San Pellegrino Young Chef 2015: le finaliste suisse est connu

Initiée en novembre 2014, la compétition internationale S. Pellegrino Young chef est réservée aux chefs de moins de 30 ans les plus talentueux de la planète. Elle entre dans sa seconde phase.

Répartis selon 20 régions – certaines, dont la Suisse, se résument à un seul pays – 3000 jeunes chefs des quatre coins du globe ont fait acte de candidature en soumettant leur plat «signature» au jugement d'un collège d'experts.
Chargée de la sélection des 10 demi-finalistes de chaque région, l'école internationale de cuisine italienne ALMA les a évalués selon cinq critères: ingrédients, compétences, génie, beauté, message. Pour la Suisse, elle avait retenu dix candidats, dont un seul Romand, Thibaud Schouten, sous-chef du Restaurant Hôtel Lacotel à Avenches.

Le gagnant, qui représentera la Suisse, est donc Martin Elschner, le sous-chef du Restaurant Sonnenberg, Zurich. Agé de 27 ans, il s'est imposé grâce à son «plat signature», qu'il a baptisé River-Land-Earth. Il rejoindra les jeunes finalistes de toutes les régions du monde, dont la liste sera connue fin février.

Les candidats suisses se sont affrontés lors d'une épreuve organisée le 16 février au Tessin, pour décrocher une place pour la grande finale, fin juin à Milan.



Du styles et des mentors

Après Missoni et Bulgari, S.Pellegrino a trouvé un nouvel allié pour sa démarche de recherche et de soutien des talents: Vogue Italie. En mars 2015, Vogue Italie associera les 20 chefs finalistes à 20 stylistes prometteurs, sélectionnés dans le cadre d'une compétition internationale: chacun d'eux sera invité à imaginer une création de mode inspirée du plat «signature» des chefs.

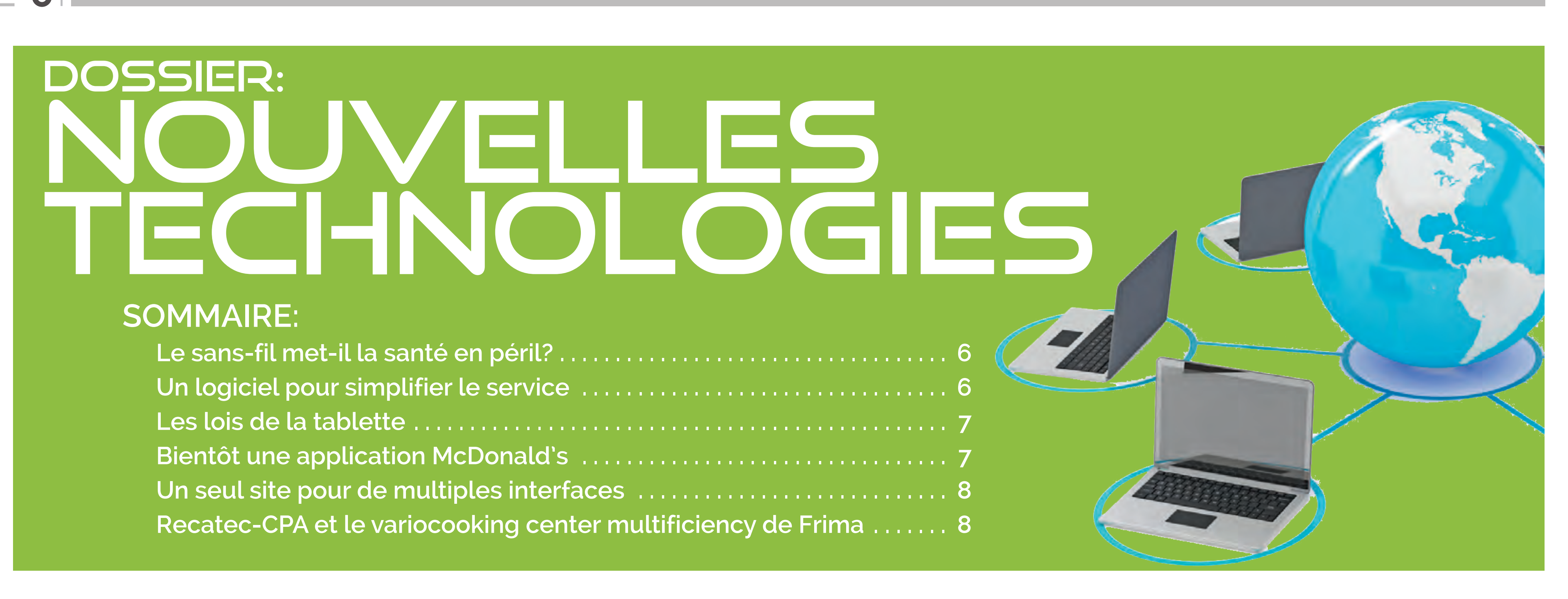
La finale de ce St Pellegrino Young Chef 2015 aura lieu les 25-27 juin 2015, dans le cadre d'Expo Milano 2015 et permettra de découvrir les 20 plats «signature» et les 20 créations de mode. Chacun des 20 finalistes sera épaulé par un «mentor», un chef de renommée internationale, qui lui soumettra des suggestions pour améliorer ses qualités de chef en général.
Le mentor du finaliste suisse sera André Jaeger, chef du Restaurant Fischerzunft à Schaffhouse (1 étoile Michelin et 19 points Gault-Millau).

Un jury, composé de sept grands chefs réputés, Gastón Acurio, Yannick Alléno, Massimo Bottura, Margot Janse, Yoshihiro Narisawa, Éric Ripert et Joan Roca, décernera le prix du S.Pellegrino Young Chef 2015, tandis que les spectateurs de la grande finale voteront pour désigner le Best Couple Chef-Designer 2015 (meilleur duo chef-styliste).

JF Ulysse



Martin Elschner, sous-chef au restaurant Sonnenberg, à Zurich. / © DR



DOSSIER: NOUVELLES TECHNOLOGIES

SOMMAIRE:

LE SANS-FIL MET-IL LA SANTÉ EN PÉRIL?

DEVENU INDISPENSABLE POUR TRAVAILLER, S'INFORMER ET GAGNER DU TEMPS, LE WI-FI IMPLIQUE UNE EXPOSITION AUX ONDES, QUI N'EST PEUT-ÊTRE PAS SANS RISQUE. ETAT DES LIEUX À L'HEURE OÙ LES MONTRES COMME LES FOURS ET LES RÉFRIGÉRATEURS SE CONNECTENT SANS Y PENSER.

A Corcelles-Cormondrèche, dans le canton de Neuchâtel, des antennes de téléphonie ont été débranchées début janvier 2015 parce qu'un dépassement des normes prescrites par l'Ordonnance fédérale sur la protection contre le rayonnement non ionisant (Orni) avait été constaté. Les élèves de deux collèges s'en trouvaient affectés. Fin novembre 2014, la ville de Hambourg, en Allemagne, renonçait au Wi-fi dans les écoles. Celles-ci devaient pourtant s'équiper en matériel dernier cri: ordinateurs, tablettes et même tableaux numériques interactifs. La transmission des données par Wi-Fi engendrerait des fréquences extrêmement élevées de micro-ondes, c'est ce qui a motivé le gel du projet, outre une lettre ouverte d'une vingtaine de médecins du «groupe de travail médical sur les média numériques à Stuttgart». Et de rappeler que le progrès n'empêche ni la critique ni la prudence.

Un futur Tchermobile?

Les conséquences visibles ou perceptibles de la présence de *router* ou de bornes Wi-fi vont des maux de tête à une augmentation de la surcharge de travail, en passant par un déficit accru de l'attention chez les élèves souffrant d'hyperactivité. Pire, l'ADN pourrait pâtir de l'exposition aux ondes, avec des conséquences sur la qualité du sperme, donc la fertilité, et sur les risques de développer un cancer. Il y a cinq ans a été utilisé pour la première fois le mot-valise «Tchermobile», associant la catastrophe de Tchernobyl qui avait provoqué un nombre ahurissant de cancers de la thyroïde et les natels «mobiles». Du reste, il est communément admis qu'il faut éviter de placer des appareils près du corps et les professionnels de la santé recommandent des distances minimales. Entre les partisans du Wi-fi et les plus craintifs, le débat se poursuit; les spécialistes se divisent toujours sur le risque sur la santé que représentent les ondes électromagnétiques. Jusqu'à aujourd'hui, aucune étude n'a apporté de réponse définitive sur la question. Jean Hêches, un réalisateur français, le rappelle dans son documentaire *Ondes, science et manigances*, projeté en Suisse romande dans divers villes dans le cadre du 10e festival du film vert.



L'électro-hypersensibilité est considérée comme un trouble. © DR

Une hypersensibilité attestée

Discutée sinon contestée par les médecins, une nouvelle pathologie est cependant apparue: l'électro-hypersensibilité (EHS). En Suisse, elle n'est toutefois par considérée comme une maladie. Au mieux, elle est perçue comme un trouble psychosomatique. L'Organisation mondiale de la santé admet pour sa part l'existence de symptômes et déplore le manque d'étude fiable. En Suisse, 1,5% de la population dit souffrir de cette électro-hypersensibilité. Les personnes dites EHS n'ont d'autres choix que d'éviter les zones sans fil et de recourir le moins possible au téléphone portable, smartphone ou non. Elles peuvent aussi simplement remplacer leur Wi-Fi par un câble. Une action politique est sans doute leur meilleur recours en cas d'implantation d'une antenne-relais près de chez elles. Parce que leur rayonnement serait également néfaste. Les ondes et leur dangerosité font partie des sujets de société à porter sur la place publique. Souvent, le principe de précaution prévaut, et comme à Hambourg, les pouvoirs publics accèdent à la volonté des électeurs, mais ne font pas les affaires des opérateurs de téléphonie. Le phénomène de saturation d'ondes a désormais un nom: l'électrosmog. Cette pollution place l'électro-sensibilité parmi les maladies environnementales, comme l'amiante et les pesticides.

Arnold Kohler

UN LOGICIEL POUR SIMPLIFIER LE SERVICE

SUR LE SITE INTERNET DE LA FOURCHETTE OU SA PAGE FACEBOOK, EN INSTALLANT UN SIMPLE BOUTON DE RÉSERVATION, LES CLIENTS POURRONT RÉSERVER EN TOUT TEMPS, ET RECEVOIR UNE RÉPONSE INSTANTANÉE EN FONCTION DE LA PLACE DISPONIBLE. LE LOGICIEL DE BASE EST GRATUIT.

Une majorité de clients utilise Internet pour organiser leurs sorties et voyages. L'enjeu du restaurateur réside dans une visibilité suffisante, sur le web, pour aller à la rencontre de cette clientèle. Ce logiciel permet de promouvoir son restaurant sur de gros acteurs du web, TripAdvisor, Lafourchette, et plus de 200 partenaires. L'établissement devient accessible à des millions d'Internautes, attire de nouveaux clients, fait progresser le nombre de réservations et le chiffre d'affaires.



Passer par le web garantit la réservation en salle. © DR

On peut faire sortir du lot son établissement, et un conseiller aide à augmenter ses revenus. On peut choisir de recevoir plus ou moins de réservations Internet, grâce au contrôle en temps réel des disponibilités. De plus, aucune table n'est bloquée pour Internet, si elle est vendue en premier par téléphone, ou autre.

Une mine d'informations

Avec le cahier de réservation digital Myfourchette, accessible simultanément depuis n'importe quel appareil (ordinateur, tablette, smartphone) et à n'importe quel moment, on passe ainsi au stade supérieur: on centralise ses réservations téléphone, email, Internet, passage, on retrouve facilement ses clients grâce aux champs de recherche, on récolte les informations utiles et de manière lisible, sans rature ni écritures «pattes de mouche».
Le logiciel permet un fichier clients complet: combien de fois un client est venu, quelle table ou quel vin il préfère etc. Le personnel connait la clientèle, chacun peut personnaliser et d'adapter l'accueil. Les clients connaissent les actualités du restaurant, nouvelle carte, soirée ou menu spécial, nouveaux horaires etc. et peuvent même être contactés.

Le système aide à mieux gérer les services, placer les réservations dans un plan de salle, sur un ou plusieurs services. Un coup d'œil permet de voir quels clients sont en retard, combien de réservations restent à venir ou encore quelles tables sont bientôt disponibles à la revente. On connait l'avis des clients, leur satisfaction ou leurs réticences, au fil des mois: c'est un bon moyen de motiver son équipe, améliorer le service en continu et suivre ses performances, autant d'informations précieuses pour gérer un restaurant. Les données sont protégées, avec un accès sécurisé.

Plus d'information:
www.myfourchette-info.ch



JC Genoud-Prachex



Une plateforme de réservation simplifie la vie des restaurateurs et de leurs clients. © DR



LES LOIS DE LA TABLETTE

ALORS QUE LES CAISSES ENREGISTREUSES PRENNENT DE PLUS EN PLUS LA FORME D'UNE TABLETTE TACTILE, ET QUE LES PROGRAMMES SONT TAILLÉS SUR MESURE POUR LES PROFESSIONNELS, IL CONVIENT DE CONNAITRE LES CARACTÉRISTIQUES DE CET OUTIL DE TRAVAIL.

Si les téléphones intelligents offrent des services quasi-illimités, ils ne peuvent se substituer aux tablettes tactiles, dont la principale caractéristique est d'être un véritable ordinateur, mobile et transmissible. En termes de technologie, ces dernières ont prouvé leur maturité et leurs fonctionnalités. Lancées en 2009 par la marque française Archos, les tablettes ont conquis le monde l'année suivante grâce à l'iPad d'Apple.

Instruments légers, dotés à l'origine de programmes d'appoint, elles se sont complexifiées, tout en gardant leur vocation pratique. Le poids, jusqu'à 750 grammes sur certains modèles, demeure une caractéristique essentielle, mais leur taille est fondamentale, elles peuvent aller de 7 à 10,1 pouces (17,8 à 25,6 cm), les prochaines devraient atteindre 12 pouces (30 cm, soit environ une page d'imprimante); c'est la partie primordiale. L'épaisseur de la tablette peut atteindre jusqu'à 5,4 mm, comme sur les Galaxy Tab S2 de Samsung. La taille a directement un effet sur l'ergonomie de l'outil. Le cadre rectangulaire est désormais un standard qui offre deux options: plastique ou aluminium avec dalle, c'est-à-dire la zone tactile, en 4/3 ou en 16/10. Qu'il y ait un bouton physique ou bien que la tablette soit entièrement tactile modifiera également l'expérience utilisateur. Il faut éviter les tablettes équipées d'une dalle TN (twisted nematic), bien que moins onéreuse, parce que les angles de vision courts font que l'image s'assombrit dès que l'œil n'est plus en face de l'écran. En outre, la luminosité de l'écran se vérifie avant l'achat. En l'accentuant au maximum, l'utilisateur peut juger si la tablette est faite pour aller en extérieur.

Autonomie et connectivité

Côté systèmes d'exploitation, ils sont de plus en plus adaptés et l'arrivée prochaine de Windows 10 promet des instruments encore plus intuitifs. La vigilance est particulièrement de mise quant à l'autonomie des appareils. Ceux d'entrée de gamme n'excèdent pas cinq heures et sont à éviter. Les meilleures tablettes peuvent tourner pendant 9h30!

Enfin, il est à savoir qu'un appareil limité en mémoire peut intégrer une carte MicroSD pour augmenter sa capacité. Cette solution a forcément un coût. Plus globalement à l'inverse le prix est une caractéristique à prendre en compte, mais peut-être moins que la connectivité Bluetooth et 3G, en option ou en série. En définitive, si le choix est des plus vastes, aucune tablette ne peut correspondre à 100% aux besoins et envies de consommateurs.

Benjamin Philippe

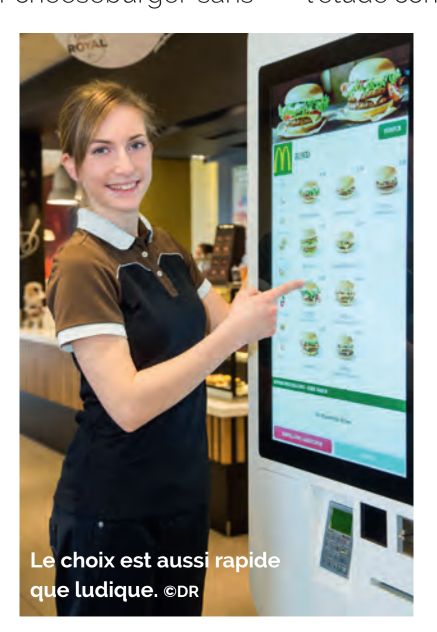


Certains restaurants sont équipés de bornes pour accélérer les prises de commandes. © DR

BIENTÔT UNE APPLICATION MCDONALD'S

TRÈS PROCHAINEMENT, IL SERA POSSIBLE DE COMMANDER SON HAMBURGER PRÉFÉRÉ GRÂCE À L'APPLICATION QUE PROPOSERA MCDONALD'S SUISSE ET QUI PERMETTRA DE RETIRER SON REPAS DANS LE RESTAURANT MCDONALD'S DE SON CHOIX.

Dès la mi-mars, McDonald's débutera les premiers essais de son application auprès de ses collaborateurs et fournisseurs. Il est en effet indispensable de tester en situation cette nouvelle prestation pour l'améliorer encore et la proposer à l'ensemble des clients suisses d'ici la fin de l'année. L'idée est de permettre à chacun de préparer sa commande jusqu'au règlement sur son smartphone. Outre le gain de temps, l'application offrira un réel confort d'utilisation puisque l'ensemble de la carte figurera à l'écran qui fera sans doute découvrir aux utilisateurs des produits qu'ils ne connaissaient pas encore et qu'ils auront plaisir à goûter. De très nombreuses possibilités deviendront très faciles à mettre en place comme par exemple personnaliser sa commande. Paramétrer un cheeseburger sans cornichon ne sera nécessaire que la première fois puisqu'ensuite, cette particularité apparaîtra directement dans le menu. Dans le même esprit, il sera possible d'indiquer une allergie qui retirera du menu tous les mets contenant l'élément interdit et éliminera ainsi tout risque d'accident. Egalement outil de marketing, McDonald's connaîtra mieux ses hôtes qui ne seront plus anonymes, et sans toutefois s'immiscer dans leur vie, pourra personnaliser ses promotions selon les préférences de chacun.



Le choix est aussi rapide que ludique. ©DR

Un paiement sécurisé

Le règlement de la commande pourra se faire de différentes manières, par carte de crédit ou postcard mais devra toujours être confirmé lors du retrait de la commande. Une autorisation de paiement sera adressée à la finalisation de la commande et une fois rendu au restaurant de son choix, il suffira de scanner le QR code reçu pour valider le règlement et retirer sa marchandise au comptoir dédié. Autre option étudiée, que le montant de la commande soit directement imputé sur la facture du mobile et pour ceux qui le souhaitent le paiement en espèces restera possible et s'effectuera à une caisse réservée.

De nombreuses autres options sont également à l'étude comme par exemple la possibilité de créditer l'application de ses enfants qui pourront ainsi commander à leur guise dans la limite du plafond fixé par les parents ou encore contrôler le montant du panier de chaque achat.

Une petite révolution qui offrira encore plus de souplesse aux clients de McDonald's et qui améliorera encore la convivialité des restaurants McDonald's La mise en place de ce nouveau service, d'ici quelques mois, sera accompagnée de l'équipement de l'ensemble des établissements de bornes de commande dont le mode d'emploi sera à terme identique à l'application, permettant ainsi d'utiliser facilement l'une ou l'autre option.

Frédéric Finot

DOSSIER: NOUVELLES TECHNOLOGIES





UN SEUL SITE POUR DE MULTIPLES INTERFACES

LE *RESPONSIVE WEB DESIGN* VOUS CONNAISSEZ?

Vous naviguez comment? En mode portrait, paysage? Sur votre tablette, votre ordinateur ou bien votre Smartphone? Imaginez un peu le nombre de possibilités qui s'offre à vos visiteurs pour accéder à votre site ! Oui mais pour les satisfaire il faut s'équiper en *responsive web design*.

Ce terme anglophone signifie tout simplement un site Internet s'adaptant automatiquement au support utilisé par les visiteurs. Que ces derniers explorent votre site vis un ordinateur de bureau classique ou une tablette, un smartphone ou autre futur objet disposant d'un navigateur Internet, votre site sera optimisé pour une lecture aisée, une navigation simple et efficace pour offrir à vos visiteurs une expérience des plus agréable.



Un exemple en image pour mieux cerner le principe. ©DR

Si je ne m'équipe pas en responsive, c'est grave docteur?
Non pas encore, mais cela pourrait le devenir. En effet, près de 50% des visites sur internet se font aujourd'hui grâce à un smartphone ou une tablette. Soyez donc réactif et adoptez le *responsive web design* sans plus attendre pour votre confort et celui des autres.
Si vous avez d'autres questions plus techniques nous sommes volontiers à votre disposition.

Profitez dès maintenant de réaliser votre site en responsive avec l'offre très avantageuse de la société WebCaf, exclusivement pour les membres du SCRHG.

T. 076 366 57 04 ou simplement par mail message@webcaf.ch
www.webcaf.ch

WebCaf with Société des Cafetiers - Restaurateurs et Hôteliers de Genève

APPAREIL DE CUISSON À GÉOMÉTRIE VARIABLE

AVEC PLUS DE 15 000 INSTALLATIONS EN EUROPE, FRIMA, BASÉ EN ALSACE ET DANS LE CANTON DE ST GALL, EST UN LEADER DU MARCHÉ DES APPAREILS DE CUISSON MULTIFONCTIONS. RECONNU POUR SES SOLUTIONS NOVATRICES EN MATIÈRE DE CUISSONS EFFICACES, LA MARQUE APPORTE UNE NOUVELLE DIMENSION GRÂCE À SON VARIOCOOKING CENTER MULTIFICIENCY.

Les utilisateurs profitent d'une chauffe homogène, d'une régulation au degré près, de montées et descentes en température ultra rapides et de précieuses réserves de puissance. Les utilisateurs cuisent en moyenne trois fois plus vite et réalisent de notables économies, en matières premières, en place, en eau, en énergie et en temps.

Idéal pour la restauration, le VarioCooking Center permet, à la fois, de pocher, sauter, rissoler, frire et cuire sous pression. Le gain de place en cuisine est de l'ordre de 50% et, grâce aux réserves d'énergie, le rendement de cuisson devient excellent. L'aide apportée durant chaque cuisson et les changements rapides de processus simplifient la vie: c'est l'appareil idéal pour toutes les cuisines de 30 à 30 000 repas.

Dans les cantons de Suisse romande, les appareils de cuisson Frima sont distribués, installés et entretenus par Recatec-CPA à Etagnières dans le canton de vaud, qui met son expérience de plus de 25 ans au service des professionnels de la restauration, des collectivités, des établissements médicaux et hospitaliers. Recatec-CPA propose également l'étude, la planification, la gestion de projets et une fabrication de haute qualité d'agencement inox modulaire et sur mesure.

JC Genoud-Prachex

www.recatec-cpa.ch



Le VarioCooking de Frima ne prend pas de place. ©DR